



# CROISSANT VEGANO CON NOCCIOLATA VEGAN

👤 Livello intermedio

Croissant vegani dal gusto delicato e dalla sfogliatura leggera e fragrante. Perfetti per chi vuole offrire un'alternativa vegetale senza rinunciare alla qualità della pasticceria tradizionale.



**RICETTA CREATA DA:**

Filippo Falciola  
Pastry Chef

## IMPASTO CROISSANT

### VEGAN CROISSANT

acqua - fredda

lievito

EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

1000g

450g

45g

500g

### **IMPASTO**

Impastare VEGAN CROISSANT, lievito e acqua fino a ottenere una pasta liscia e vellutata. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero (a 4-6°C).

### **PROCEDIMENTO**

Stendere la pasta, disporre al centro la margarina e richiudere la pasta su di essa, avvolgendola completamente. Spianare e ripiegare la pasta in tre strati (piega a tre), poi ripetere dando una piega a quattro. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Quindi spianare allo spessore di circa 4 mm, tagliare a triangoli, arrotolare e disporre su teglie.

### **LIEVITAZIONE**

Lasciare lievitare in cella per 80-90 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

### **COTTURA**

Cuocere i croissant a 180°C per 18-20 minuti. Si ottengono risultati ottimali cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Temperature e tempi possono essere adattati dall'operatore in base alle condizioni ambientali.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## FARCITURA

NOCCIOLATA VEGAN

qb Farcire a piacere con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEGAN o NOCCIOLATA VEGAN.

## COMPOSIZIONE FINALE

Servire farcito con NOCCIOLATA VEGAN



Extraordinary  
made simple.